

	13-05 Au 19-05-2024 SEMAINE EUROPEENNE	20-05 Au 26-05-2024	27-05 Au 02-06-2024	03-06 Au 09-06-2024	10-06 Au 16-06-2024	17-06 Au 23-06-2024	24-06 Au 30-06-2024	01-07 Au 07-07-2024
lundi	ALLEMAGNE Betterave vinaigrette à l'ancienne Fond d'artichaut vinaigrette Choucroute (viande) Pommes vapeurs Chou choucroute Saucisse de volaille et son jus Pavé de colin sauce aux herbes Edam (BIO) Fruit du jour 1 Fruit du jour 2		Melon (BIO) Salade mimosa Boulettes de boeuf sauce provençale Ratatouille de légumes Bié Boulettes au soja tomate et basilic sauce provençale Cantadou Liégeois chocolat Liégeois vanille	Salami danois* et cornichon Roulade de surimi mayonnaise Escalope de Poulet Label sauce brune Semoule (BIO) Légumes tajines Fricassé de colin sauce crème Coulommiers Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Salade douce (carottes, courgettes, vinaigrette) Céleri aux pommes Rôti de Porc* sauce aux herbes Haricot vert Pommes boulangères Rôti de dinde sauce aux herbes Samoussa aux légumes et son jus Tomme blanche Yaourt nature sucré (BIO) Yaourt aromatisé	Pastèque (BIO) Mâche et dés d'emmental Couscous poulet merguez boulette de boeuf Semoule Légumes couscous Couscous végétarien sauce au ras el hanout Saint Paulin Gélifié saveur vanille Gélifié saveur chocolat	Céleri (BIO) au fromage blanc Coleslaw Croustillant au fromage sauce normande Epinards hachés cuisinés Pommes de terre Anglaise Fromage frais nature (carré croc lait) Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Taboulé Cordon bleu (volaille) Haricot vert Coeur de bié Carré fromage fondu Cantal Fruit du jour 1 Fruit du jour 2
mardi	ESPAGNE Melon Salade de poivrons à l'espagnol Paëlla aux Poissons sans fruits de mer Tomme des Pyrénées Crème dessert vanille (BIO) Crème dessert caramel	Taboulé Salade de pomme de terre sauce ciboulette Omelette nature (BIO) Haricot vert Riz Cantal Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Haricot vert vinaigrette Betterave vinaigrette Rôti de dinde sauce Picarde Riz (BIO) Carotte vichy Waterzooï de poisson Saint Nectaire Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Céleri (BIO) rémoulade Carottes râpées persillées Gratin de pommes de terre et tomate à la mozzarella Vache picon Riz au lait Ile flottante	Coleslaw Concombre vinaigrette Egréné de boeuf à la bolognaise Fromage râpé Pâtes (BIO) Egréné végétal + sauce tomate Cantal Spécialité pomme pêche Compote de pomme	Carottes râpées au citron Radis croque sel Sauté de boeuf sauce brune Flageolets verts Pommes vapeurs Fricassée de poisson sauce dieppoise Samos Fruit du jour 1 (BIO) Fruit du jour 2	Rillettes de thon Galantine de volaille et cornichons Sauté de porc* à la provençale Ratatouille de légumes Semoule (BIO) Sauté de dinde sauce provençale Galette ratatouille sauce tomate Saint Nectaire Fromage blanc aux pralines roses Fromage blanc et coulis de fruits rouge et sucre	Salade aux segments de mandarine Radis croque sel Fricassée de poisson blanc sauce citron Purée de courgette et pommes de terre (BIO) Rondelé ail et fines herbes Crème dessert vanille Crème dessert pistache
mercredi	POLOGNE Concombre au curry Emincé de champignons frais sauce crème Ravioli au boeuf sauce tomate Fromage râpé (BIO) Raviolis aux légumes Camembert Fromage blanc et coulis de fruits jaune et sucre Fromage blanc aux mille couleurs	Salade iceberg aux croûtons Céleri rémoulade Braisé de porc* sauce marengo Chou fleur Gratin dauphinois (BIO) Sauté de dinde sauce marengo Pavé fromager sauce tomate Emmental Spécialité pomme framboise Spécialité pomme poire	Tomate au persil Salade aux segments de mandarine Pavé au veau haché sauce forestière Poêlée de champignons Pommes croustillantes aux herbes Poisson meunière + sauce tartare Tomme noire Yaourt brassé fraise (BIO) Yaourt aromatisé	Concombre sauce aux fines herbes Radis / Beurre Steak haché de boeuf VBF sauce barbecue Brocolis au beurre Coeur de bié Galette végétarienne sauce berycy Saint Paulin (BIO) Pêche au sirop Cocktail de fruits	Salade de pâtes aux petits légumes Salade de lentilles Nuggets de poulet plein filet Semoule Piperade Nuggets de poisson Camembert (BIO) Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Tomates sauce basilic Emincé de porc* label sauce à la sauge Purée crécy (pommes de terre, carottes) (BIO) Emincé de volaille sauce à la sauge Galette de bié et oignons sauce orientale Petit suisse aux fruits Brownies Barre pâtisseries	Concombre (BIO) vinaigrette Salade iceberg aux croûtons Filet de poulet et son jus de volaille crème Fromage râpé Pâtes Tranche de colin sauce hollandaise Vache qui rit Liégeois chocolat Liégeois vanille	Macédoine mayonnaise Salade coeurs d'Artichaut Braisé de boeuf et son jus Beignets de chou-fleur Pané de bié fromage épinard à la sauce tomate Tomme (BIO) Fruit du jour 1 Fruit du jour 2
jeudi	ITALIE Tomate (BIO) mozzarella Radis / Beurre Pizza au fromage Salade iceberg Petit suisse aux fruits Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Carottes aux pamplemousses (BIO) Tomate oignons Cheese burger Frites Cheese végétarien Petit suisse sucré Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Coleslaw (carotte BIO, chou blanc BIO, mayonnaise) Concombre à la menthe Gratin de pâtes aux lardons* Fromage râpé Gratin de pâtes au jambon de dinde Gratin de pâtes au fromage sauce tomate Tartare ail et fines herbes Cake citron maison Tarte au chocolat	Betterave vinaigrette Blanc de poireaux cuit vinaigrette Lingot blanc à la tomate Saucisse de Strasbourg* et son jus Colin pané à la tomate Pomme vapeur (BIO) Saucisse de volaille et son jus Roulé végétal et son jus Pont l'Evêque Clafoutis cerise	Tomate vinaigrette xeres Melon Chili con carné Riz (BIO) Chili végétarien (égréné végétal, haricots rouges, poivrons, concentré de tomate, oignons) Mimolette Eclair au chocolat Eclair vanille	Salade bulgare Céleri râpé rémoulade au paprika Beignets de calamari sauce tartare Sauce Brune Riz (BIO) Maroilles Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Macédoine mayonnaise Haricot beurre vinaigrette à l'échalote Cheese burger Ketchup (dosette) Frites Cheese végétarien Emmental (BIO) Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	REPAS FROID Pastèque (BIO) Melon Jambon blanc* Salade de Pâtes (garniture froide) Jambon dinde Colin d'Alaska mariné au thym et citron Chantenaige Fromage blanc au daim Fromage blanc aromatisé
vendredi	BELGIQUE Salade verte et dés d'emmental Salade d'endives aux pommes Carbonnade de boeuf (BIO) Potatoes Galette de lentilles, boulgour et légumes // Sauce Tomate Maroilles Gaufre Liégeoise	Concombre (BIO) vinaigrette Panais rémoulade Pépites de colin dorées aux 3 céréales sauce crème Petits pois à l'étuvée carottes Saint Paulin Beignet au chocolat	Crêpe au fromage Tarte aux poireaux Hachis parmentier Salade iceberg Parmentier végétarien Yaourt nature sucré Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Cocarde tricolore (salade, tomate, concombre) Salade mêlée aux noix Colin pané sauce citron Epinards hachés cuisinés Riz Fripous Fromage blanc (BIO) façon straciatella Yaourt nature sucré	Macédoine mayonnaise Salade mais et coeurs de palmier vinaigrette Poêlée de colin doré au beurre Courgettes braisées Pommes de terre sautées Gouda (BIO) Fruit du jour 1 Fruit du jour 2	Betterave vinaigrette Raviolis aux légumes Fromage râpé Edam Compote de fruits	Salade verte et dés de mimolette Salade printanière (radis, champignons, olives, vinaigrette) Poisson meunière sauce crème Riz (BIO) Fondue de poireaux à la crème Tartare nature Flan pâtisseries Moelleux chocolat	REPAS FROID Tomate vinaigrette Concombre vinaigrette Rôti de dinde Sauce Barbecue Salade de pomme de terre Carottes râpées Oeufs durs mayonnaise Petit suisse aux fruits Madeleine

Bio
 HVE
 CE2
 Global G.A.P
 Végétarien
 Recette du chef
 Local
 Label rouge
 VBF
 AOP
 MSC
 Saveur en Or

Les menus ne sont pas contractuels, le service achats étant tributaire des variations possibles des approvisionnements et des délais de commandes.
*Présence de porc